



Fondant aux noix

Ingredients

Fondant

3 oeufs
80g de beurre
170g de noix
80g de farine
120g de sucre

Glaçage au café

100g de sucre glace
12g de café
1/2 cuillère à café d'arôme café

Fondant

- Pour un moule carré de 18cm -

Préchauffer le four à 170°C

Faire fondre le beurre au micro onde

Mixer les noix jusqu'à obtenir une poudre

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre jusqu'à blanchissement

Verser la farine, les noix en poudre et mélanger

Incorporer le beurre fondu

Verser dans le moule et enfourner environ 18 minutes

Laisser refroidir sur une grille

Glaçage au café

Mélanger ensemble le café, le sucre glace et l'arôme de café jusqu'à obtention d'une préparation lisse

Napper le fondant et mettre au frais pour que la glaçage durcisse